



Sjokoladeis med After Eight

Ingredients

- ♥ 8 eggeplommer
- ♥ 6 ss sukker
- ♥ 6,5 dl kremfløte
- ♥ 200 g kokesjokolade
- ♥ 200 g After Eight

Servering:

- ♥ After Eight



Instructions

Ha 1,5 dl av kremfløten i en kjele. Del opp kokesjokoladen og smelt den sammen med fløten på middels varme. Rør blandingen jevn.

Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis.

Vend sjokoladeblanding i eggedosisen.

Pisk resten av kremfløten til krem.

Vend kremen i sjokolade-eggedosisen.

Ha blandingen i en iskremmaskin (se tips). La iskremmaskinen gå i 60 minutter og gjør noe annet mens iskremen lages... :)

Hakk opp After Eight-sjokoladene og tilsett bitene når det er ca 10 minutter igjen av prosessen.

Iskremen er nå ferdig! Hvis du ønsker å ha den fastere, har du den i en boks og setter i fryseren i ca 2 timer (eller lenger).

Server og nyt sjokoladeiskremen med noen ekstra After Eight!

Tips

♥ Denne iskremen kan lages både med og uten iskremmaskin, men jeg synes resultatet blir aller best med iskremmaskin, for da sørger iskremmaskinen for at isen er i bevegelse under fryseprosessen, som gjør at man unngår iskrystaller i den ferdige isen. Har du ikke iskremmaskin, bør du røre i isblandingen hver halvtime under frysing for å unngå at isen krystalliserer seg.

♥ Merk at dette er en nokså stor porsjon. Ønsker du å lage en mindre porsjon, er det selvfølgelig ikke noe i veien for å halvere oppskriften.

♥ Rester kan du bare sette tilbake i fryseren og spare til en annen gang! :)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22689>